

Republika Hrvatska
Vukovarsko-srijemska županija
Općina Tovarnik

Dječji vrtić „PALČIĆ TOVARNIK“
Hrvatskih dragovoljaca 5
Tovarnik, 32249

Sigurnosno zaštitni i preventivni program

Sigurnosno zaštitne mjere i protokoli
postupanja u rizičnim situacijama

- IZVADAK -

Tovarnik, rujan 2020.

- Sredstva za čišćenje, lijekovi i svi opasni proizvodi moraju biti pohranjeni i zaključani u ormarima koje koristi tehničko osoblje.
- Sve prostorije u kojima borave ili koje koriste djeca moraju biti svakodnevno čišćene, prane i dezinficirane na kraju radnog dana. Prostorije se moraju provjetravati više puta na dan.
- Posteljina za djecu mora se mijenjati jednom tjedno i/ili po potrebi.
- Spremačice provjeravaju ispravnost sanitarnih čvorova - prohodnost umivaonika i zahodskih školjki.
 - Čišćenje soba dnevnog boravka provodi se isključivo nakon završetka rada programa, osim u iznimnim slučajevima kad je prostor, zbog sigurnosti djece, potrebno odmah očistiti.
 - Spremačice provjeravaju ispravnost rasvjete i grijanja te o tome obavještavaju ravnatelja.
 - Prvu sigurnosnu provjeru ulaza, cjelovitosti objekta, stanja igrala, opasnih ili sumnjivih predmeta obavljaju spremačice. Navedeni radnici su dužni voditi listu nadzora te obavještavati ravnatelja o eventualnim nedostacima i oštećenjima.
 - Spremačica mora odmah ukloniti sve uočene nedostatke, popraviti oštećeno igralo ili ga zaštititi od korištenja dok se ne osposobi.
 - Spremačica mora redovito kositi travu, rezati grmlje, uklanjati suhe grane ili srušena stabla za što koristi zaštitnu opremu i priručni alat.
 - Spremačice su obvezne svakodnevno mesti i uklanjati grubo smeće prije izlaska djece na dvorište.
 - Nepoznatu osobu koja se zatekne u vrtiću treba upitati za njegove namjere i razloge dolaska. Nijedna nepoznata osoba se ne smije kretati vrtićem bez pratnje nekoga od radnika vrtića.
 - Gospodarski prolaz se ne može koristiti kao ulaz u vrtić.
 - U kuhinju ulazi samo kuhinjsko osoblje u propisanoj odjeći. Ostali komuniciraju s kuhinjskim osobljem sa udaljenosti.
 - Posuđe korišteno u procesu pripreme hrane treba prati odvojeno od posuđa iz kojeg su djeca jela.
 - Svakodnevno treba čistiti, prati i dezinficirati prostor za pripremu i posluživanje hrane i to nakon što su završeni svi poslovi pripreme, raspodjele hrane kao i pranja i pospremanja suđa.
 - Tekućine za pranje, čišćenje i dezinfekciju treba držati na posebnom mjestu, označenu čitkom i vidljivom etiketom o sadržaju.
 - Skladištenje i čuvanje namirnica vrši se na način da ne gube prehrambene vrijednosti, da ne poprime jedna od druge miris, vlagu i da ne budu mehanički oštećene i onečišćene.
 - Mora se paziti na rokove trajanja te na promjenu organoleptičkih svojstava (izgled, miris,boja, okus). Do upotrebe, namirnice se moraju skladištiti sukladno propisima i deklaraciji.
 - Na poslovima prijema, pripreme i distribuciji hrane, sukladno propisima, rade: kuhar i pomoćne radnice koji su dužni pohađati tečaj higijenskog minimuma svake četiri godine.
 - Radnici koji spremaju, prevoze, preuzimaju hranu moraju jednom godišnje obaviti sistematski sanitarni pregled.
 - Radnici koji rukuju s hranom moraju pažljivo održavati osobnu higijenu, a posebno čistoću ruku i noktiju (isključuju se nakit, dugi nokti i lak, moraju imati pokrivenu kosu).

- Radnici u kuhinji moraju biti u propisanoj radnoj odjeći koja mora biti čista i uredna od materijala koji se mogu iskuhavati.
- Radna obuća je obavezna, mora biti čista i uredna i da se ne kliže.
- Za pravilnu i pravovremenu dezinfekciju stolova i za podjelu hrane odgovorne su spremačice.
- Sva sredstva za čišćenje se drže u zaključanom spremištu, van dohvata djece.
- Tehničko osoblje obavlja dezinfekciju igračaka u dogovoru s odgojiteljima.